GE106V

Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register

Este manual está impreso en papel 100% reciclado.

SAMSUNG

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 1 2011-05-03 12:19:48

ESPAÑOL

ÍNDICE

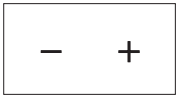
Guía de búsqueda rápida 2
Horno 3
Panel de control 4
Accesorios 4
Uso de este manual de instrucciones 5
Información de seguridad importante 5
Descripción de los símbolos e iconos 5
Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas. 5
Instrucciones importantes de seguridad 6
Instalación del horno microondas 9
Configuración de la hora 9
Qué hacer en caso de dudas o si se presenta un problema 10
Cocción/Recalentamiento 10
Niveles de potencia 11
Ajuste del tiempo de cocción 11
Cómo detener la cocción 11
Configuración del modo de ahorro de energía 11
Uso de la función de descongelación automática 12
Configuración de la descongelación automática 12
Uso de la función de cocción automática 13
Configuración de la cocción automática 13
Uso de la función de recalentamiento automático 14
Configuración del recalentamiento automático 14
Selección de la posición de la resistencia 15
Selección de los accesorios 15
Grill 15
Combinación de microondas y grill 16
Función de detención manual del plato giratorio 17
Uso de la función de memoria 17
Desconexión de la alarma 18
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 18
Guía de utensilios de cocina 18
Guía de cocción 19
Limpieza del horno microondas 28
Conservación y mantenimiento del horno microondas 29
Especificaciones técnicas 29

GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

Si desea cocinar algo.

1. Coloque la comida en el horno.
Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón una o más veces.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario.

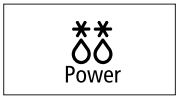


3. Pulse el botón ◇.

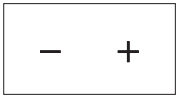
Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

Si desea descongelar comida con la función de descongelación automática.

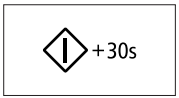
1. Coloque la comida congelada en el horno.
Seleccione el tipo de comida que desee cocinar pulsando el botón **Encender/Apagar** (✱✱) una o más veces.



2. Ajuste el peso pulsando los botones (—) y (+).

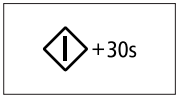


3. Pulse el botón (◇).



Si desea añadir 30 segundos extra.

Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **+30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

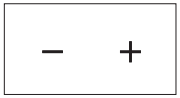


GE106V-XEC_03989A-ES.indd 2 2011-05-03 12:19:49

Si desea cocinar algo al grill.

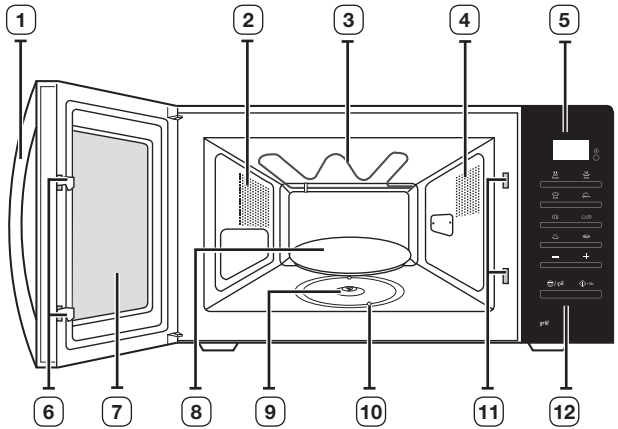
1. Pulse el botón ⎍.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+).



3. Pulse el botón ⏀.

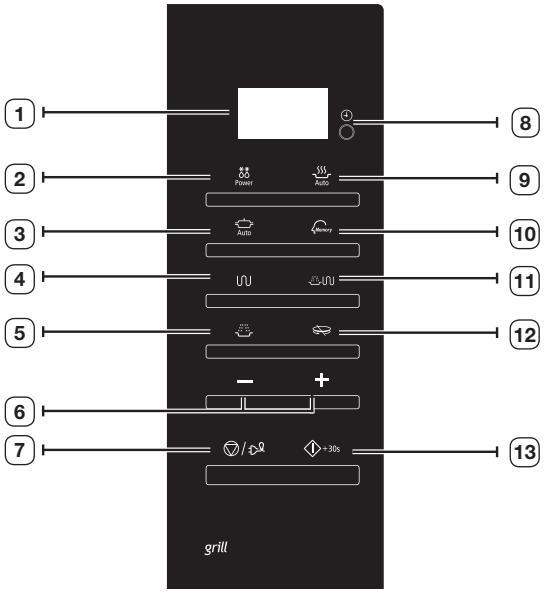
HORNO



1. POMO DE LA PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. GRILL
4. LUZ
5. PANTALLA
6. PESTILLOS DE LA PUERTA
7. PUERTA
8. PLATO GIRATORIO
9. ACOPLADOR
10. ARO GIRATORIO
11. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
12. PANEL DE CONTROL

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 3 2011-05-03 12:19:49

PANEL DE CONTROL



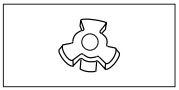
1. PANTALLA
2. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
3. SELECCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA
4. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
5. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/ MICROONDAS
6. BOTONES ARRIBA (+) / ABAJO (—) (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
7. BOTÓN DE PARADA/ AHORRO DE ENERGÍA
8. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
9. SELECCIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÓN MEMORY (MEMORIA)
11. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
12. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO
13. BOTÓN INICIAR

ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

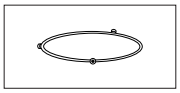
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.

   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



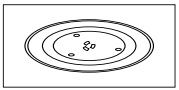
2. **Aro giratorio** que se debe colocar en el centro del horno.

   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



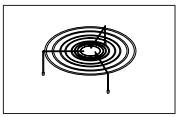
3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.

   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



GE106V-XEC_03989A-ES.indd 4 2011-05-03 12:19:50

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.
LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.
Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

ADVERTENCIA — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.

PRECAUCIÓN — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

Advertencia: riesgo de incendio	Advertencia: superficie caliente
Advertencia: electricidad	Advertencia: material explosivo
NO intentar.	Seguir las indicaciones explícitamente.
NO desmontar.	Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
NO tocar.	Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.	Notas
Importante	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS.

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) puerta (curvada)

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 5 2011-05-03 12:19:51

(2) bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

⚠ ADVERTENCIA				
Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el horno.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados.	✓	✓	✓	✓
Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio. (Sólo modelo de mostrador)	✓	✓		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.	✓	✓		
No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 6 2011-05-03 12:19:55

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico	✓	✓	✓	✓
El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.	✓	✓	✓	✓
No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario. (Sólo modelo de mostrador)	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.	✓	✓	✓	✓
Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.	✓	✓	✓	

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.	✓		✓	✓
ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.	✓		✓	
ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓
El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.	✓		✓	✓
ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.			✓	
Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.	✓	✓	✓	✓
El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.	✓	✓	✓	✓
Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.	✓	✓	✓	✓

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 7 2011-05-03 12:19:58

Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible. Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
Durante la limpieza las superficies se calientan más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. (sólo modelos con la función de limpieza)		✓	✓	
Los restos de los derrames se han eliminar antes de efectuar la limpieza y durante ésta no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno. (sólo modelos con la función de limpieza)	✓	✓	✓	✓
Después de la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable de acuerdo con las normas de cableado. (sólo modelo empotrado)	✓	✓	✓	✓

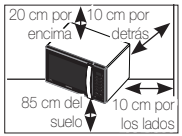
⚠ PRECAUCIÓN				
Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.	✓		✓	
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓		✓	✓
Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.	✓		✓	✓
Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.	✓	✓		✓
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.			✓	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.	✓			✓
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas)	✓		✓	
Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 8 2011-05-03 12:20:00

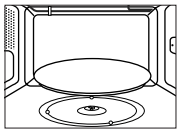
INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

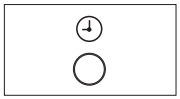
El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “12:00”
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

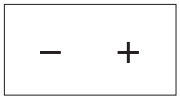
No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

1.

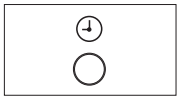
Para que aparezca la hora en...	**Pulse el botón ...**
Formato de 24 horas	Una vez
Formato de 12 horas	Dos veces



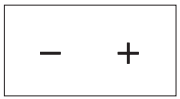
2. Pulse los botones (—) y (+) para ajustar la hora.



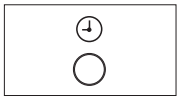
3. Pulse el botón .



4. Pulse los botones (—) y (+) para ajustar los minutos.



5. Pulse el botón .



ESPAÑOL

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 9 2011-05-03 12:20:01

QUÉ HACER EN CASO DE DUDAS O SI SE PRESENTA UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia si pulsa el botón ⏀.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ⏀?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

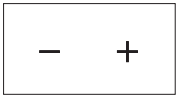
COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio.. A continuación cierre la puerta.

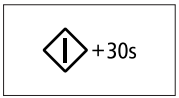
1. Pulse el botón .

Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción): Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario.



3. Pulse el botón ⏀.



Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 10 2011-05-03 12:20:01

NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	HORNO MICROONDAS	GRILL
ALTO	900 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR ( )	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I ( )	600 W	1300 W
COMBI II ( )	450 W	1300 W
COMBI III ( )	300 W	1300 W

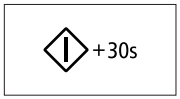
Si selecciona un nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona un nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que se desee añadir.

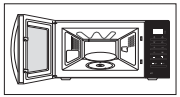


CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

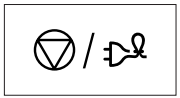
1. Para detenerla temporalmente:
Abra la puerta.

Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo ⏀.



2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón ▽.

Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón de **Parar** (▽).

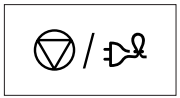


También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón **Parar** (▽).

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno.

- Pulse el botón **Ahorro de energía** ( ).
- Para salir del modo de energía, abra la puerta y en la pantalla se verá “0”. El horno está operativo.



ESPAÑOL

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 11 2011-05-03 12:20:02

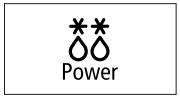
USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La función de descongelación automática permite descongelar carne, aves, pescado y pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

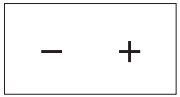
Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelación** (**). (Consulte la tabla contigua.)



2. Ajuste el peso pulsando los botones (—) y (+). Es posible seleccionar hasta un máximo de 2000 g.



3. Pulse el botón ◈.

Resultado:

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido a mitad de la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón ◈ para terminar la descongelación.

También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función de cocción/recalentamiento del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Cocción/Recalentamiento" en la página 10 para obtener más detalles.

CONFIGURACIÓN DE LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave, pescado y pan/pastel en un plato de cerámica.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Tiempo reposo
1. Carne	200-2000 g	20-60 min.
	Recomendaciones	
	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.	
2. Aves	200-2000 g	20-60 min.
	Recomendaciones	
	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.	
3. Pescado	200-2000 g	20-50 min.
	Recomendaciones	
	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.	
4. Pan/ pasteles	125-1000 g	5-20 min.
	Recomendaciones	
	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque la torta en un plato de cerámica y, si es posible, gírela tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.	

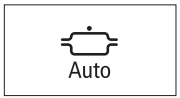
Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte las páginas 24-25.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 12 2011-05-03 12:20:02

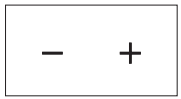
USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

La función de cocción automática tiene tres tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+).
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Cocción automática** (Auto).



2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+). (Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón ◇.

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

CONFIGURACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de cocción automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

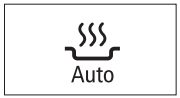
Código/Alimento	Cantidad	Tiempo reposo
1. Pollo troceado	200-300 g (1 pieza) / 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (2-3 piezas) 800-900 g (3-4 piezas)	3 min.
	Recomendaciones	
	Unte con aceite las piezas de pollo y sazone con pimienta, sal y pimentón. Coloque en la parrilla superior con la parte de la piel hacia abajo. Déles la vuelta cuando el horno emita un pitido.	
2. Pescado asado	200-300 g (1 pieza) / 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (2-3 piezas) / 800-900 g (3 piezas)	3 min.
	Recomendaciones	
	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Ponga un pescado en diagonal sobre la parrilla. Pongas dos pescados uno junto al otro (cabeza con cola) sobre la parrilla. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.	

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 13 2011-05-03 12:20:02

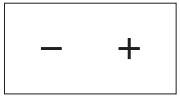
USO DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

La función de recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+).
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

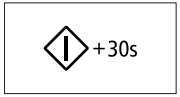
1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto Recalentamiento**(Auto).



2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+). (Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón ⏀.



Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

CONFIGURACIÓN DEL RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Código/ Alimento	Cantidad	Tiempo reposo
1. Bebidas, café, leche, té o agua	150 ml (1 taza) / 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) / 600 ml (4 tazas)	1-2 min.
	Recomendaciones	
	Vierta el líquido en tazas de cerámica y caliente sin cubrir. Si es 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una enfrente de otra, y si son 3 o 4, en círculo. Deje calentar en el horno microondas. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de espera y tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).	
2. Sopa/salsa refrigeradas	200-250 ml / 300-350 ml / 400-450 ml 500-550 ml / 600-650 ml	2-3 min.
	Recomendaciones	
	Vierta la sopa/salsa en un plato sopero profundo de cerámica o en un cuenco y tape mientras se calienta y durante el tiempo de espera. Remuévala antes y después del tiempo de reposo.	
3. Comida preparada (refrigerada)	300-350 g / 400-450 g / 500-550 g	3 min.
	Recomendaciones	
	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).	
4. Verduras frescas	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g 500-550 g / 600-650 g / 700-750 g	3 min.
	Recomendaciones	
	Pese las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en porciones parecidas. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua para cocinar 200-450 g; añada 60 ml (4 cucharadas soperas) para 500-650 g, y 75 ml (5 cucharadas soperas) para 700-750 g. Remueva después de cocinar. (Cuando cocine cantidades mayores, remuévalas una vez durante la cocción.)	

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 14 2011-05-03 12:20:03

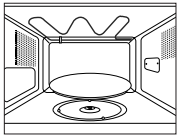
SELECCIÓN DE LA POSICIÓN DE LA RESISTENCIA

La resistencia se utiliza con el grill. Sólo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

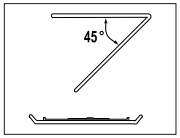
- Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + grill combinada

Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.

Para ajustar la resistencia en...	**Debe...**
Posición horizontal (grill o microondas + grill combinada).	• Tirar de la resistencia hacia usted. • Empujarla hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno.



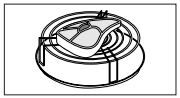
Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 º y lo limpie.



SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

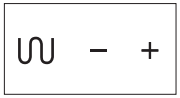


Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en las páginas 18-19.

GRILL

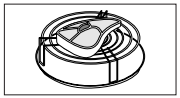
El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** (ᔓ) y ajuste el tiempo de precalentamiento pulsando los botones (—) y (+).



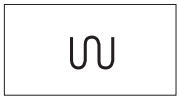
2. Pulse el botón ⏀.

3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.

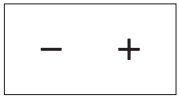


4. Pulse el botón ᔓ.

Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:



5. Seleccione el tiempo de cocción al grill pulsando los botones (—) y (+). El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



GE106V-XEC_03989A-ES.indd 15 2011-05-03 12:20:03

6. Pulse el botón ◇.

Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

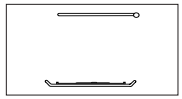
COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

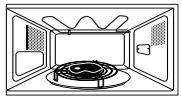
Utilice **SIEMPRE** utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice **SIEMPRE** guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Compruebe que el elemento que se está calentando esté en posición horizontal; consulte la página 15 si desea más detalles.



2. Abra la puerta del horno.
Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio.
Cierre la puerta.



3. Pulse el botón **Combinado** (🍲ᔓ).

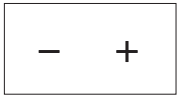
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:

🍲ᔓ (modalidad microondas y grill)
600 W (potencia de salida)

Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** (🍲ᔓ) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

No puede ajustar la temperatura del grill.

4. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+). El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



5. Pulse el botón ◇.

Resultado: La cocción por combinación dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 16 2011-05-03 12:20:04

FUNCIÓN DE DETENCIÓN MANUAL DEL PLATO GIRATORIO

El botón de activar/desactivar el plato giratorio (⌓) permite usar grandes platos que ocupan todo el horno ya que hace que el plato deje de girar.

Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano a la mitad del proceso de cocción.

Advertencia Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.

Motivo: Puede producir fuego o dañar el aparato.

1. Pulse el botón para **activar/desactivar el plato giratorio** (⌓).

Resultado: El símbolo de **activar/desactivar el plato giratorio** (⌓) se muestra en la pantalla, el plato giratorio no girará.

2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón para **activar/desactivar el plato giratorio** (⌓).

Resultado: El símbolo de **activar/desactivar el plato giratorio** (⌓) ya no se muestra en la pantalla, el plato giratorio girará.

No pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ⌓) durante el proceso de cocción.

USO DE LA FUNCIÓN DE MEMORIA

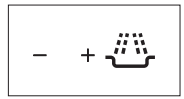
Si suele cocinar o recalentar el mismo tipo de platos, puede guardar los tiempos de cocción y los niveles de potencia en la memoria del horno, de manera que no tenga que establecerlos cada vez.

Puede guardar dos ajustes diferentes.

Cómo guardar los ajustes.

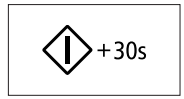
1. Para programar el...	**Pulse el botón de Memoria (Memory)...**
Primer ajuste	Una vez (se muestra P1)
Segundo ajuste	Dos veces (se muestra P2)

2. Ajuste el programa de cocción del modo habitual (el tiempo de cocción y el nivel de potencia); consúltelo si es necesario.



3. Pulse el botón ⏀.

Resultado: El ajuste se ha guardado en la memoria del horno.



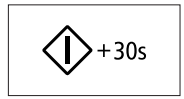
Cómo usar los ajustes.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Para seleccionar el...	**Pulse el botón de Memoria (Memory)...**
Primer ajuste	Una vez (se muestra P1)
Segundo ajuste	Dos veces (se muestra P2)

2. Pulse el botón ⏀.

Resultado: El plato se cocinará según los requisitos establecidos.

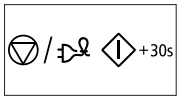


GE106V-XEC_03989A-ES.indd 17 2011-05-03 12:20:04

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse los botones ⏚ y ◇ al mismo tiempo.

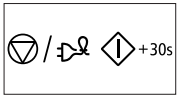


Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

2. Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar los botones ⏚ y ◇ al mismo tiempo.



Resultado:

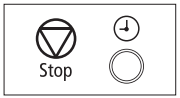
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno volverá a funcionar con el pitido.

CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.

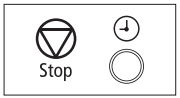
1. Pulse los botones ⏚ y 🕘 al mismo tiempo.



Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra "L".

2. Para desbloquear el horno, vuelva a pulsar los botones ⏚ y 🕘 al mismo tiempo.



Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 18 2011-05-03 12:20:05

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Especificaciones**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**

GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 19 2011-05-03 12:20:05

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con la comida cubierta.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	900 W	15-16	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375 g		17½-18½		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	900 W	20-21	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375 g		22-23		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 20 2011-05-03 12:20:05

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (900 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5-5½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	3½-4	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3-3½	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	2½-3	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	3-3½	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5-5½	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4-4½	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	4½-5	3	Corte en dados pequeños.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 21 2011-05-03 12:20:05

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos
Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos
Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera
Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.
LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: alrededor de 37 °C.
OBSERVACIÓN: La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 22 2011-05-03 12:20:05

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Comida para bebés (Verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (Cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. hasta 1 min. 10 seg.	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas, café, leche, té, agua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Plato combinado (frío)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 23 2011-05-03 12:20:05

Guía para el doble recalentado

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Sopa (refrigerada)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Vierta en dos platos de cerámica profundos y cubra. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Pollo al curry y arroz (frío)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Coloque la comida de dos componentes fríos en 2 platos de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.
Plato combinado (frío)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Coloque la comida compuesta por 2-3 componentes fríos en dos platos de cerámica llanos. Cubra con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.

DESCONGELACIÓN MANUAL

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 ºC, utilice la tabla siguiente como guía.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 24 2011-05-03 12:20:05

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Carne				
Picada	200 g	6-7	15-30	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio.
	400 g	10-12		
Filetes de cerdo	250 g	7-8		Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 pzs.)	14-15	15-60	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	32-34		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g	6-7	10-25	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano.
	400 g	11-13		Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 pzs. 4 pzs.	1-1½ 2 ½-3	5-20	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4-4½		Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	7-9		

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:
Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 25 2011-05-03 12:20:05

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente.
En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:
Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Instrucciones
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 pzs. 4 pzs.	Microondas + Grill	300 W + grill 1½-2 2½-3	Sólo grill 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes/ Pan de ajo	200-250 g (1 pieza)	Microondas + Grill	450 W + grill 3½-4	Sólo grill 2-3	Coloque la baguette diagonalmente sobre papel de horno, en la parrilla. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + grill	13-15	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	600 W + grill	14-16	-	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + grill	16-18	-	Coloque el gratinado de pescado congelado en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 26 2011-05-03 12:20:05

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 4 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Instrucciones
Tostadas	4 pzs. (25 g cada una)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Sólo grill	2½-3½	1½-2½	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 pzs.) 400 g (4 pzs.)	300 W + grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.
Tostada de tomate y queso	4 pzs. (300 g)	300 W + grill	4-5	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 pzs. (300 g) 4 pzs. (600 g)	450 W + grill	3½-4 6-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cortar las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (frías)	500 g	450 W + grill	9-11	-	Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pollo troceado	450 g (2 pzs.) 650 g (2-3 pzs.) 850 g (4 pzs.)	300 W + grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Pollo asado	900 g 1100 g	450 W + grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba directamente en el plato giratorio. Tras asarlos deje reposar 5 minutos.
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Unte las chuletas con aceite y añada especias. Colóquelas en círculo sobre la parrilla. Una vez hechas al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2 pzs.) 500 g (4 pzs.)	Microondas + Grill	300 W + grill 6-7 8-10	Sólo grill 5-6 7-8	Untar los filetes con aceite y añadir especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	450 g 650 g	300 W + grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Unte con aceite la piel del pescado y añádale hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro (cabeza con cola) sobre la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g) 4 manzanas (aprox. 800 g)	300 W + grill	6-7 10-12	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con uvas pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 27 2011-05-03 12:20:05

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado o el fondant se transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aro giratorio

Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

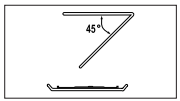
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en los conductos. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que ninguna partícula:

- se acumule
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 º y lo limpie.



GE106V-XEC_03989A-ES.indd 28 2011-05-03 12:20:05

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

No quite NUNCA la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	GE106V
Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1400 W 1300 W 2700 W
Potencia de salida	100 W/900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 517 x 297 x 437 mm 336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	 16 kg aproximadamente

Español

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

GE106V-XEC_03989A-ES.indd 29 2011-05-03 12:20:06

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-03989A

GE106V

Forno micro-ondas

Manual de instruções e
Guia de confecção de alimentos

imagine as possibilidades

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung.
Registe o seu produto em

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

O papel utilizado na execução deste manual é 100% reciclado.

SAMSUNG

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 1 2011-05-03 12:22:51

PORTUGUÊS

ÍNDICE

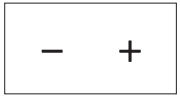
Manual de consulta rápida 2
Forno 3
Painel de controlo 4
Acessórios 4
Utilizar este folheto de instruções 5
Informações de segurança importantes 5
Legenda para símbolos e ícones 5
Precaução para evitar uma possível exposição a uma energia de micro-ondas excessiva 5
Instruções de segurança importantes 6
Instalar o forno micro-ondas 9
Acertar a hora 9
O que fazer quando tiver dúvidas ou algum problema 10
Cozinhar/Reaquecer 10
Níveis de potência 11
Regular o tempo de cozedura 11
Interromper a cozedura 11
Programar o modo de poupança de energia 11
Utilizar a funcionalidade de potência máxima de descongelamento automático 12
Programações da função de potência máxima de descongelamento automático 12
Utilizar a funcionalidade de cozedura automática 13
Programações de cozedura automática 13
Utilizar a funcionalidade reaquecimento automático 14
Programações da função Reaquecimento automático 14
Seleccionar a posição da resistência de aquecimento 15
Seleccionar os acessórios 15
Grelhar 15
Combinar micro-ondas e grelhador 16
Função de detenção manual do prato giratório 17
Utilizar a funcionalidade de memória 17
Desligar o sinal sonoro 18
Bloquear o forno micro-ondas para maior segurança 18
Guia de utensílios de cozinha 18
Guia de confecção de alimentos 19
Limpar o forno micro-ondas 28
Guardar e reparar o forno micro-ondas 29
Características técnicas 29

MANUAL DE CONSULTA RÁPIDA

Se pretende cozinhar alimentos.

1. Coloque os alimentos no forno.
Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão .

2. Programe o tempo de cozedura, carregando nos botões (—) e (+), conforme necessário.

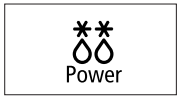


3. Carregue no botão ◇.

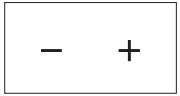
Resultado: Inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.

Se pretende Descongelar alimentos de forma e automática.

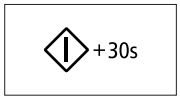
1. Coloque os alimentos congelados no forno.
Seleccione o tipo de alimentos que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Power (Ligar/desligar)** (✱✱).



2. Seleccione o peso dos alimentos, carregando nos botões (—) e (+).

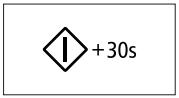


3. Carregue no botão (◇).



Se quiser adicionar 30 segundos extra.

Coloque os alimentos no forno.
Carregue uma ou mais vezes em **+30s** para cada 30 segundos que pretende adicionar.

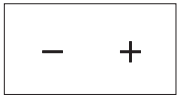


GE106V-XEC_03989A-PT.indd 2 2011-05-03 12:22:52

Se pretende grelhar alimentos.

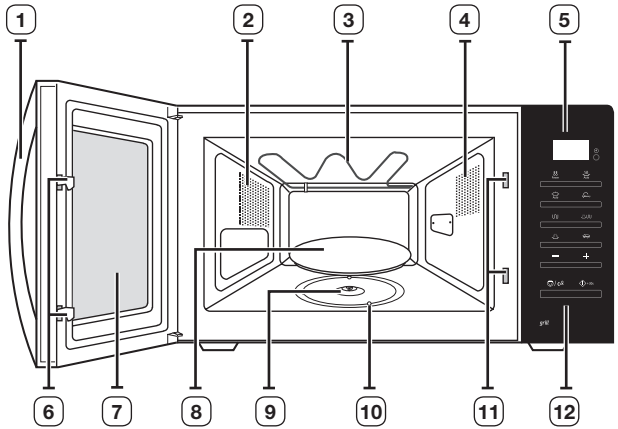
1. Carregue no botão ⏦.

2. Programe o tempo de cozedura, carregando nos botões (—) e (+).



3. Carregue no botão ⏀

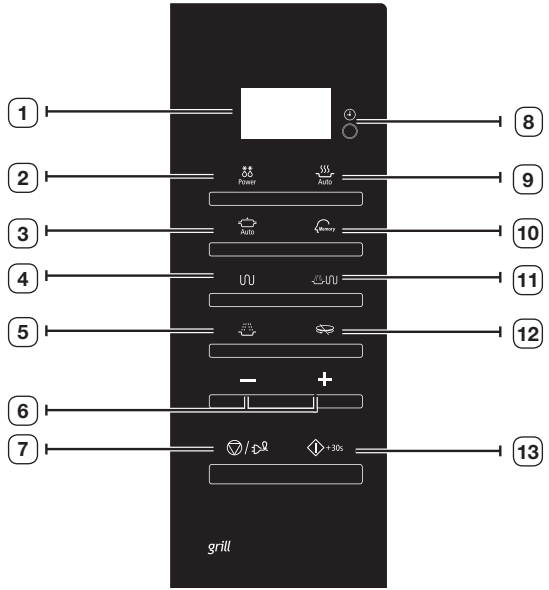
FORNO



1. PEGA DA PORTA
2. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO
3. GRELHADOR
4. LUZ
5. VISOR
6. TRINCOS DA PORTA
7. PORTA
8. PRATO GIRATÓRIO
9. UNIÃO
10. ANEL DE ROLETES
11. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA
12. PAINEL DE CONTROLO

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 3 2011-05-03 12:22:53

PAINEL DE CONTROLO



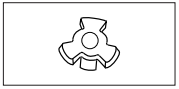
1. VISOR
2. BOTÃO DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO
3. SELECÇÃO DE COZEDURA AUTOMÁTICA
4. SELECÇÃO DO MODO DO GRELHADOR
5. SELECÇÃO DO MODO DO MICRO-ONDAS/NÍVEL DE POTÊNCIA
6. BOTÃO PARA CIMA (+) / PARA BAIXO (—) (tempo de cozedura, peso e tamanho das doses)
7. BOTÃO STOP/POUPANÇA DE ENERGIA
8. ACERTO DO RELÓGIO
9. SELECÇÃO DO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
10. BOTÃO MEMORY (MEMÓRIA)
11. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
12. BOTÃO LIGAR/DESLIGAR PRATO GIRATÓRIO
13. BOTÃO INICIAR

ACESSÓRIOS

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.

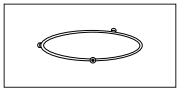
1. **União**, já colocada em cima do veio do motor na base do forno.

   Objectivo: A união faz rodar o prato giratório.



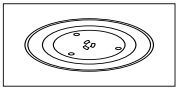
2. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.

   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



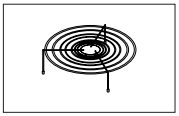
3. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.

   Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



4. **Grelha metálica,** deve ser colocada sobre o prato giratório.

   Objectivo: Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.



GE106V-XEC_03989A-PT.indd 4 2011-05-03 12:22:53

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno micro-ondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.
LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.
Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES

AVISO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.

ATENÇÃO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

- Aviso; Perigo de incêndio
- Aviso; Electricidade
- NÃO tente fazer isto.
- NÃO desmonte.
- NÃO toque.
- Contacte o centro de assistência para obter ajuda.
- Importante
- Aviso; Superfície quente
- Aviso; Material explosivo
- Siga as instruções de forma rigorosa.
- Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
- Certifique-se de que a máquina tem ligação à terra para evitar choque eléctrico.
- Nota

PRECAUÇÃO PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA.

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.
(b) NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.
(c) Se o forno micro-ondas estiver danificado, NÃO o utilize até ter sido reparado por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 5 2011-05-03 12:22:54

(1) porta (dobrada)
(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno micro-ondas só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a micro-ondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura.
O equipamento de Classe B é equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa voltagem que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

⚠ AVISO				
A modificação ou reparação do forno micro-ondas apenas pode ser efectuada por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados.	✓	✓	✓	✓
Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de um material inflamável; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
Retire todas as substâncias estranhas, tal como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco regularmente.	✓	✓	✓	✓
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro. (Modelo apenas para bancada)	✓	✓		
Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
Ligue a ficha de alimentação à tomada de parede com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	
Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.	✓	✓		
Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 6 2011-05-03 12:22:58

	Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
	Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
	As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.	✓	✓	✓	✓
	Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
	O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada, o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário. (Modelo apenas para bancada)	✓	✓	✓	✓
	AVISO: O aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.	✓	✓	✓	✓
	AVISO: Só deve autorizar uma criança a utilizar o forno micro-ondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro, e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.	✓	✓	✓	✓
	O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.	✓	✓	✓	✓
	AVISO: Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno micro-ondas até ter sido reparado por uma pessoa competente.	✓	✓	✓	✓
	AVISO: É perigoso que uma pessoa não qualificada efectue qualquer serviço de assistência ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas.	✓	✓	✓	✓
	AVISO: Para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.	✓	✓	✓	
	AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.	✓		✓	✓
	AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. De forma a evitar queimaduras, deve manter as crianças afastadas do aparelho.	✓		✓	
	AVISO: O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do micro-ondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.	✓	✓	✓	✓
	O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.	✓		✓	✓
	AVISO: Deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.			✓	
	O aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.	✓	✓	✓	✓
	Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.	✓	✓	✓	✓
	Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.	✓	✓	✓	✓

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 7 2011-05-03 12:23:01

Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível. Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Durante a limpeza as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho. (Apenas modelo com limpeza)		✓	✓	
O excesso de líquido derramado deve ser removido antes da limpeza e os utensílios indicados no manual de limpeza podem ser deixados no forno durante a limpeza. (Apenas modelo com limpeza)	✓	✓	✓	✓
O aparelho deve ficar instalado de forma a poder ser desligado da alimentação. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação eléctrica fixa de acordo com as regras de instalação eléctrica. (Apenas modelo integrado)	✓	✓	✓	✓

⚠ ATENÇÃO				
Utilize apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: Podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.	✓		✓	
Não utilize o micro-ondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.	✓		✓	✓

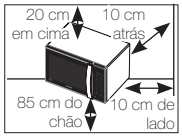
O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.	✓	✓		✓
Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	
Não toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.			✓	
Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓	
Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓	
Não ligue o micro-ondas quando este estiver vazio. O forno micro-ondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno micro-ondas arrancar de forma acidental.	✓			✓
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.	✓			✓
Instale o forno de acordo com os espaços livres indicados neste manual. (Consulte Instalar o forno micro-ondas)	✓		✓	
Tenha cuidado ao ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas próximas do forno.	✓	✓	✓	

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 8 2011-05-03 12:23:04

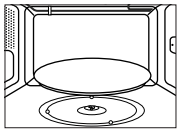
INSTALAR O FORNO MICRO-ONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para suportar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem dentro do forno.
Instale o anel de roletes e o prato giratório.
Certifique-se de que o prato giratório roda livremente.



3. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.

Não instale o micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

ACERTAR A HORA

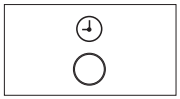
O forno micro-ondas tem um relógio incorporado. Ao ligar o aparelho, a indicação “12:00” aparece automaticamente no visor.
Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

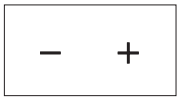
Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

1.

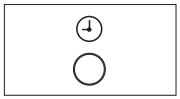
Para apresentar a hora no...	**Carregue no botão ...**
sistema de 24 horas	Uma vez
sistema de 12 horas	Duas vezes



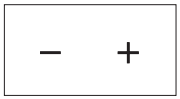
2. Carregue nos botões (—) e (+) para acertar as horas.



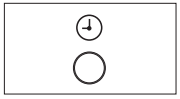
3. Carregue no botão .



4. Carregue nos botões (—) e (+) para definir os minutos.



5. Carregue no botão .



PORTUGUÊS

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 9 2011-05-03 12:23:04

O QUE FAZER QUANDO TIVER DÚVIDAS OU ALGUM PROBLEMA

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar em torno da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão ⏀.

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão ⏀?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detectar alguma interferência, o visor pode ser reprogramado. Para resolver este problema, desligue a ficha de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente as horas.

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o distribuidor local ou o centro de assistência pós-venda da SAMSUNG.

COZINHAR/REAQUECER

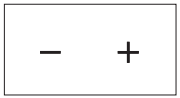
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos. Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.

1. Carregue no botão .

Resultado: Aparecem as indicações 900 W (potência máxima de cozedura): Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão ( ) até o nível de watts correspondente ser apresentado. Consulte a tabela de níveis de potência.

2. Programe o tempo de cozedura, carregando nos botões (—) e (+), conforme necessário.



3. Carregue no botão ⏀.

Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

1) Inicia-se a cozedura e quando terminar o forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Nunca ligue o forno micro-ondas vazio.

Se pretende aquecer um prato durante um curto período de tempo à potência máxima (900 W), basta carregar uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 10 2011-05-03 12:23:04

NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Saída	
	MICRO-ONDAS	GRELHADOR
ALTA	900 W	-
MÉDIA ALTA	600 W	-
MÉDIA	450 W	-
MÉDIA BAIXA	300 W	-
DESCONGELAMENTO	180 W	-
BAIXA/MANTER QUENTE	100 W	-
GRELHADOR	-	1300 W
COMBINADO I	600 W	1300 W
COMBINADO II	450 W	1300 W
COMBINADO III	300 W	1300 W

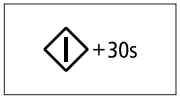
Se seleccionar o nível de potência mais elevado, deve diminuir o tempo de cozedura.

Se seleccionar o nível de potência mais baixo, deve aumentar o tempo de cozedura.

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Pode aumentar o tempo de cozedura, carregando uma vez no botão +30s para cada 30 segundos que quer acrescentar.

Carregue uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos que quer acrescentar.

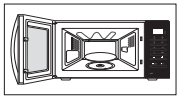


INTERROMPER A COZEDURA

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

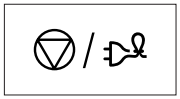
1. Para interromper temporariamente;
Abra a porta.

Resultado: A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão ⏀.



2. Para parar completamente;
Carregue no botão ▽.

Resultado: A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **Stop** (▽).

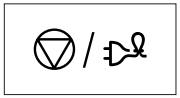


Pode igualmente cancelar qualquer programação antes do início da mesma, bastando para tal carregar em **Stop** (▽).

PROGRAMAR O MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O forno tem um modo de poupança de energia. Esta funcionalidade permite poupar electricidade quando o forno não está a ser utilizado.

- carregue no botão **Poupança de energia** ().
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta e, de seguida, aparece “0” no ecrã. O forno está pronto para ser utilizado.



PORTUGUÊS

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 11 2011-05-03 12:23:05

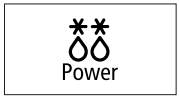
UTILIZAR A FUNCIONALIDADE DE POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO

A função Potência máxima de descongelamento automático permite descongelar carne, aves, peixe e pão/bolos. O tempo de descongelamento nível de potência são programados automaticamente.
O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

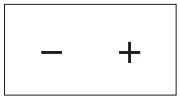
Utilize apenas pratos próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Potência máxima de descongelamento** (). (Consulte a tabela ao lado)



2. Seleccione o peso dos alimentos, carregando nos botões (—) e (+).
É possível definir até um máximo de 2000 g.



3. Carregue no botão ◇.

Resultado:

- Inicia-se o descongelamento.
- O forno apita a meio do descongelamento para que não se esqueça de virar os alimentos.
- Carregue novamente no botão ◇ para terminar o descongelamento.

Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função Cozinhar/Reaquecer do forno micro-ondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção intitulada “Cozinhar/Reaquecer” na página 10 para obter mais informações.

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO DE POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO

A tabela a seguir mostra os vários programas de Potência máxima de descongelamento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes do descongelamento. Coloque a carne, as aves, o peixe e pão/bolos num prato de cerâmica.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera
1. Carne	200-2000 g	20 - 60 min.
	Recomendações	
	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.	
2. Aves	200-2000 g	20 - 60 min.
	Recomendações	
	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire as aves quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para frangos inteiros e também para frango aos pedaços.	
3. Peixe	200-2000 g	20 - 50 min.
	Recomendações	
	Cubra o rabo do peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para peixes inteiros e também para peixe aos pedaços.	
4. Pão/ Bolo	125-1000 g	5 - 20 min.
	Recomendações	
	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate.	

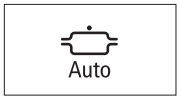
Seleccione a função Descongelamento manual e o nível de potência de 180 W se quiser descongelar os alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre o descongelamento manual e o tempo de descongelamento, consulte as páginas 24-25.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 12 2011-05-03 12:23:05

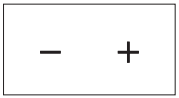
UTILIZAR A FUNCIONALIDADE DE COZEDURA AUTOMÁTICA

A funcionalidade de cozedura automática tem três tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o número de doses, carregando nos botões (—) e (+).
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

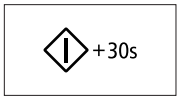
1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Cozedura automática** (⌓).



2. Seleccione o tamanho da dose, carregando nos botões (—) e (+). (Consulte a tabela ao lado)



3. Carregue no botão ⏀.



Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

PROGRAMAÇÕES DE COZEDURA AUTOMÁTICA

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Cozedura automática, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

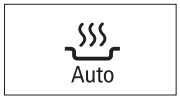
Código/Alimento	Dose	Tempo de espera
1. Pedaços de frango	200-300 g (1 pç) / 400-500 g (2 pçs) 600-700 g (2-3 pçs) 800-900 g (3-4 pçs)	3 min.
	Recomendações	
	Unte os pedaços de frango com óleo e condimente-os com pimenta, sal e paprika. Coloque-os na grelha superior, com a parte da pele voltada para baixo. Vire-os, quando o forno emitir um sinal sonoro.	
2. Peixe assado	200-300 g (1 pç) / 400-500 g (2 pçs) 600-700 g (2-3 pçs) / 800-900 g (3 pçs)	3 min.
	Recomendações	
	Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque um peixe na grelha diagonalmente. Coloque dois peixes na grelha, lado a lado (em posições alternadas). Vire quando ouvir o sinal sonoro.	

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 13 2011-05-03 12:23:06

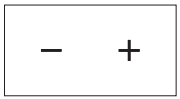
UTILIZAR A FUNCIONALIDADE REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO

A função Reaquecimento automático tem quatro tempos de cozedura pré-programados.
Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o número de doses, carregando nos botões (—) e (+).
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando uma ou mais vezes no botão **Reaquecimento automático** (ꕥ).

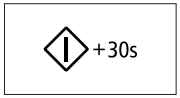


2. Seleccione o tamanho da dose, carregando nos botões (—) e (+). (Consulte a tabela ao lado)



3. Carregue no botão ⏀.

Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.



Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

PROGRAMAÇÕES DA FUNÇÃO REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Reaquecimento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

Código/Alimento	Dose	Tempo de espera
1. Bebidas café, leite, chá, água	150 ml (1 chávena) / 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) / 600 ml (4 chávenas)	1 - 2 min.
	Recomendações	
	Deite o líquido em chávenas de cerâmica e reaqueça sem tampa. Coloque 1 chávena no centro, 2 chávenas lado a lado e 3 ou 4 chávenas em círculo. Deixe-as dentro do forno micro-ondas. Mexa as bebidas antes e depois do tempo de espera e tenha cuidado ao retirar as chávenas (consulte as instruções de segurança para líquidos).	
2. Sopa/molho frio	200-250 ml / 300-350 ml / 400-450 ml 500-550 ml / 600-650 ml	2 - 3 min.
	Recomendações	
	Deite a sopa/molho numa tigela ou num prato de sopa fundo de cerâmica e tape durante o aquecimento e o tempo de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.	
3. Refeição pré-cozinhada (fria)	300-350 g / 400-450 g / 500-550 g	3 min.
	Recomendações	
	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (p. ex. carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).	
4. Vegetais frescos	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g 500-550 g / 600-650 g / 700-750 g	3 min.
	Recomendações	
	Pese os legumes depois de os lavar, limpar e cortar numa porção semelhante. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 ml (3 colheres de sopa) de água quando cozinhar 200-450 g, adicione 60 ml (4 colheres de sopa) para 500-650 g e 75 ml (5 colheres de sopa) para 700-750 g. Mexa depois de cozinhar. (Se estiver a cozinhar quantidades maiores, mexa uma vez durante a cozedura.)	

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 14 2011-05-03 12:23:06

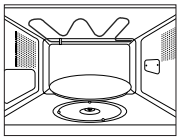
SELECCIONAR A POSIÇÃO DA RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO

A resistência de aquecimento é utilizada com o grelhador. Existe apenas uma posição na lista. É necessário informar os consumidores sobre quando deverá ser colocada na posição vertical.

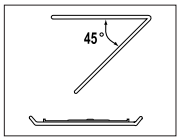
- Posição horizontal para grelhar ou cozinhar no modo combinado micro-ondas + grelhador

Apenas altere a posição da resistência de aquecimento quando esta estiver fria e não exerça uma força excessiva quando a colocar na posição vertical.

Para programar a resistência de aquecimento para...	Faça o seguinte...
Posição horizontal (grelhador ou modo combinado micro-ondas + grelhador).	• Puxe a resistência de aquecimento na sua direcção. • Empurre-a para cima até esta ficar paralela ao tecto do forno.



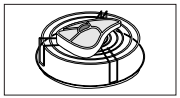
Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45° para baixo e limpá-lo.



SELECCIONAR OS ACESSÓRIOS

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.

Se quiser seleccionar o modo de cozedura combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para micro-ondas e para o forno. Os utensílios metálicos podem danificar o forno.

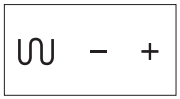


Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha nas páginas 18-19.

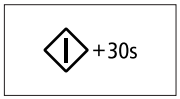
GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de micro-ondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno micro-ondas.

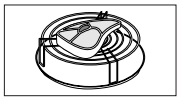
1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura necessária, carregando no botão **Grelhador** (ᔓ) e defina o tempo de pré-aquecimento, carregando nos botões (—) e (+).



2. Carregue no botão ⏀.



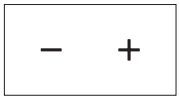
3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha. Feche a porta.



4. Carregue no botão ᔓ.

Resultado: Aparecem as seguintes indicações:

5. Programe o tempo do Grelhador, carregando nos botões (—) e (+). O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.



PORTUGUÊS

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 15 2011-05-03 12:23:06

6. Carregue no botão ◇.

Resultado: Inicia-se o grelhado. Quando terminar.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Não se preocupe se o aquecedor ligar e desligar durante a função do grelhador. Este sistema é concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Verifique se a resistência de aquecimento está na posição horizontal.

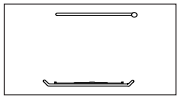
COMBINAR MICRO-ONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

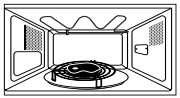
Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.

Utilize SEMPRE luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

1. Certifique-se de que a resistência de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 15 para obter mais detalhes.



2. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório.
Feche a porta.



3. Carregue no botão **Combinado** (🍲 ᔓ).

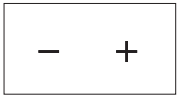
Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:

🍲 ᔓ (modo micro-ondas e grelhador)
600 W (potência de saída)

Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão **Combinado** (🍲 ᔓ) até aparecer o nível de potência correspondente no visor.

Não é possível programar a temperatura do grelhador.

4. Programe o tempo de Cozedura, carregando nos botões (—) e (+). O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.



5. Carregue no botão ◇.

Resultado: Inicia-se a cozedura combinada. Quando terminar.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é 600 W.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 16 2011-05-03 12:23:07

FUNÇÃO DE DETENÇÃO MANUAL DO PRATO GIRATÓRIO

O botão ligar/desligar(⌯) prato giratório permite utilizar recipientes grandes que ocupem completamente o forno, fazendo parar o prato giratório.

Os resultados são menos satisfatórios, porque os alimentos não são cozidos de forma tão uniforme. Recomendamos que volte manualmente o recipiente a meio do processo de cozedura.
Aviso! Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório.

Motivo: Pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.

1. Carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório** (⌯).

Resultado: o símbolo **Ligar/Desligar prato giratório** (⌯) aparece no visor e o prato giratório não roda.

2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Ligar/Desligar prato giratório** (⌯).

Resultado: o símbolo **Ligar/Desligar prato giratório** (⌯) desaparece do visor e o prato giratório roda.

Não carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório** (⌯) enquanto estiver a cozinhar.

UTILIZAR A FUNCIONALIDADE DE MEMÓRIA

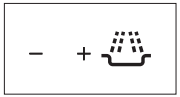
Se cozinha ou reaquece frequentemente o mesmo tipo de pratos, pode guardar os tempos de cozedura e os níveis de potência na memória do forno, para não ter de marcá-los de cada vez que pretender fazê-lo.

Pode guardar duas programações diferentes.

Guardar a programação.

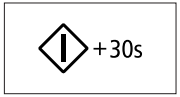
1. Para definir a...	**Carregue no botão Memory (Memória) ( )...**
Primeira programação	Uma vez (Visor apresenta P1)
Segunda programação	Duas vezes (Visor apresenta P2)

2. Defina o seu programa de cozedura da forma habitual (tempo de cozedura e nível de potência), consulte se necessário.



3. Carregue no botão◈.

Resultado: As suas programações estão agora guardadas na memória do forno.



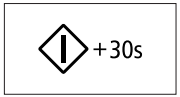
Utilizar as programações.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Para seleccionar a...	**Carregue no botão Memory (Memória) ( )...**
Primeira programação	Uma vez (Visor apresenta P1)
Segunda programação	Duas vezes (Visor apresenta P2)

2. Carregue no botão◈.

Resultado: Os alimentos são cozinhados da forma programada.



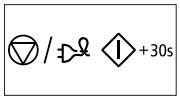
PORTUGUÊS

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 17 2011-05-03 12:23:07

DESLIGAR O SINAL SONORO

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.

1. Carregue nos botões ▽ e ◇simultaneamente.

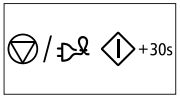


Resultado:

- Aparece a seguinte indicação:

- O forno não emite um sinal sonoro sempre que carrega num botão.

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões ▽ e ◇ em simultâneo.



Resultado:

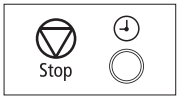
- Aparece a seguinte indicação:

- O forno volta a utilizar o sinal sonoro.

BLOQUEAR O FORNO MICRO-ONDAS PARA MAIOR SEGURANÇA

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança para Crianças, que permite que o forno seja "bloqueado" para impedir que uma criança ou alguém que não saiba utilizá-lo possa ligá-lo acidentalmente.
O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.

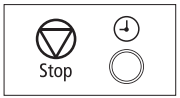
1. Carregue nos botões ▽ e 🕒simultaneamente.



Resultado:

- O forno está bloqueado (não consegue seleccionar nenhuma função).
- Aparece a indicação "L" no visor.

2. Para desbloquear o forno, carregue novamente nos botões ▽ e 🕒 em simultâneo.



Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato para alourar	✓	Não pré-aqueça mais de oito minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 18 2011-05-03 12:23:08

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ **: Recomendado**

✓✗ **: Com cuidado**

✗ **: Não seguro**

GUIA DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

MICRO-ONDAS

A energia de micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no micro-ondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 19 2011-05-03 12:23:08

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão-verde	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: Utilize um pirex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	900 W	15-16	5	Adicione 500 ml de água fria.
	375 g		17½-18½		Adicione 750 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	900 W	20-21	5	Adicione 500 ml de água fria.
	375 g		22-23		Adicione 750 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	900 W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Misto de cereais (arroz + grão)	250 g	900 W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	900 W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 20 2011-05-03 12:23:08

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente - consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do forno micro-ondas (900 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves-de-bruxelas	250 g	5-5½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	3½-4	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	3-3½	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.
Beringelas	250 g	2½-3	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	3-3½	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5-5½	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	4-4½	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250 g	4½-5	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 21 2011-05-03 12:23:08

REAQUECIMENTO

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Preparar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W. Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS: Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.
LEITE PARA BEBÉS: Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.
OBSERVAÇÃO: Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir.
Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como indicações para reaquecer.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 22 2011-05-03 12:23:08

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebés (vegetais + carne)	190 g	600 W	30 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg. 1 min. a 1 min. e 10 seg.	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas café, leite, chá, água (à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no micro-ondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	3½-4½	3	Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque a massa recheada (por ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 23 2011-05-03 12:23:08

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas.

Guia de Reaquecimento duplo

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Sopa (fria)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Deite em dois pratos de cerâmica fundos e tape. Coloque um prato directamente no prato giratório e o outro na grelha. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Caril de frango e arroz (frio)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Coloque duas refeições de 2 componentes frios em dois pratos de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Coloque um prato directamente no prato giratório e o outro na grelha.
Refeição no prato (fria)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Coloque duas refeições de 2 a 3 componentes frios em dois pratos de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Coloque um prato directamente no prato giratório e o outro na grelha.

DESCONGELAMENTO MANUAL

As micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelamento, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.

Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes. Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante o descongelamento.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa o descongelamento e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera do descongelamento completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 24 2011-05-03 12:23:08

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelamento (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Picada	200 g	6-7	15-30	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
	400 g	10-12		
Costeletas de porco	250 g	7-8		
Aves				
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	14-15	15-60	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
Frango inteiro	1200 g	32-34		
Peixe				
Filetes de peixe	200 g	6-7	10-25	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
	400 g	11-13		
Frutas				
Bagas	250 g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cerca de 50 g cada)	2 pçs	1-1½	5-20	Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
	4 pçs	2½-3		
Tosta/ sanduíche	250 g	4-4½		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	7-9		

GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:
Quando utilizar apenas o grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 25 2011-05-03 12:23:08

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente.
Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida), e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (por exemplo, pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:
Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Deve colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.
Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Manual do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Pãezinhos (cerca de 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 1½-2 2½-3	Apenas grelhador 2-3 2-3	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
Baguetes/ Pão de alho	200-250 g (1 pç)	MO + Grelhador	450 W + Grelhador 3½-4	Apenas grelhador 2-3	Coloque a baguete congelada no papel vegetal diagonalmente na grelha inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13-15	-	Coloque os alimentos a gratinar congelados num prato de pirex pequeno. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Massa (cannelloni, macarrão, lasanha)	400 g	600 W + Grelhador	14-16	-	Coloque a massa congelada num pirex pequeno de vidro rectangular e raso. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinar peixe	400 g	450 W + Grelhador	16-18	-	Coloque o peixe a grelhar num prato pequeno de pirex rectangular e raso. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 26 2011-05-03 12:23:08

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 4 minutos. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min.)	Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	3½-4½	3-4	Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.
Pãezinhos (cozidos)	2 a 4 peças	Apenas grelhador	2½-3½	1½-2½	Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.
Tomates no forno	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	300 W + Grelhador	3½-4½ 5-6	-	Corte ao meio os tomates. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300 W + Grelhador	4-5	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Tosta havaiana (ananás, fiambre e fatias de queijo)	2 pçs (300 g) 4 pçs (600 g)	450 W + Grelhador	3½-4 6-7	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, directamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4½-5½ 6½-7½	-	Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.
Batatas/ legumes gratinados (frios)	500 g	450 W + Grelhador	9-11	-	Coloque os alimentos a gratinar frescos num prato de pirex pequeno. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Pedaços de frango	450 g (2 pçs) 650 g (2-3 pçs) 850 g (4 pçs)	300 W + Grelhador	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Tempere os pedaços de frango com óleo e adicione condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque um pedaço de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Frango assado	900 g 1100 g	450 W + Grelhador	10-12 12-14	9-11 11-13	Tempere o frango com óleo e adicione condimentos. Primeiro, ponha na grelha inferior o frango com o peito virado para baixo e depois volte-o ao contrário directamente no prato giratório. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.
Costeletas de borrego (médias)	400 g (4 pçs)	Apenas grelhador	10-12	8-9	Unte as costeletas de borrego com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Costeletas de porco	250 g (2 pçs) 500 g (4 pçs)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 6-7 8-10	Apenas grelhador 5-6 7-8	Unte as costeletas de porco com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Peixe assado	450 g 650 g	300 W + Grelhador	6-7 7-8	7-8 8-9	Tempere o peixe inteiro com óleo, ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe na grelha, lado a lado (em posições alternadas).
Maçãs assadas	2 maçãs (cerca de 400 g) 4 maçãs (cerca de 800 g)	300 W + Grelhador	6-7 10-12	-	Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato directamente no prato giratório.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 27 2011-05-03 12:23:08

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico.
Aqueça durante 30 a 40 segundos a 900 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido.
Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR DOCE

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem.
Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDIM

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.
Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

LIMPAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel de roletes

Certifique-se SEMPRE de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

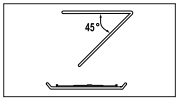
1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
2. Limpe quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante dez minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

NÃO molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos ou solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:

- fica acumulada
- impeça a porta de fechar correctamente

Limpe a cavidade do forno micro-ondas imediatamente após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar ferimentos.

Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45° para baixo e limpá-lo.



GE106V-XEC_03989A-PT.indd 28 2011-05-03 12:23:08

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno micro-ondas.
Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- dobradiças partidas
- fechos deteriorados
- revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a micro-ondas deve efectuar as reparações.

NUNCA retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

Este forno micro-ondas não se destina a uso comercial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	GE106V
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Micro-ondas Grelhador Modo combinado	 1400 W 1300 W 2700 W
Potência de saída	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75P (31)
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 517 x 297 x 437 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litros
Peso Líquido	 16 kg aprox.

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

GE106V-XEC_03989A-PT.indd 29 2011-05-03 12:23:09

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-03989A